



MUSEUM

---

R e s t a u r a n t

italienisch genießen



**MUSEUM**  
Restaurant  
Italienisch genießen

Herzlich Willkommen.

Wir freuen uns sehr, Sie als Gast bei uns im Museum begrüßen zu dürfen.

Es erwarten Sie frisch zubereitete Gerichte nach hauseigenen Rezepten mit überwiegend regionalen Produkten. Neben der allgemeinen Vielfalt der Speisekarte, haben sie eine Auswahlmöglichkeit von verschiedenen Gerichten, die wir wöchentlich neu für Sie zusammen stellen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Familie Costantino & Ihr Museum Team

**Öffnungszeiten** (*warme Küche*):

**Mo.-So.: 11.30-14.00 Uhr und 17.30-22.00 Uhr**  
**Samstag: 17.30-22.00 Uhr**

Dienstag: Ruhetag

Zollernstraße 2, 72379 Hechingen  
Tel.: 07471 7397888 | Fax 07471 9311668

[www.museum-hechingen.de](http://www.museum-hechingen.de)

## *Aperitif*

Glas Prosecco <sup>26</sup>	0,1l	3,80€
Martini <sup>26</sup> Bianco/ Rosso	5cl	4,50€
Campari <sup>26,7</sup> Soda	0,1l	4,50€
Campari <sup>26,7</sup> Orange	0,1l	4,80€
Aperol <sup>13</sup> Spritz	0,25l	5,60€
Roso Nobile al Cioccolata <sup>26</sup>	0,2l	4,60€
süß, Rotwein mit einer Note feinsten Schokolade	2cl	3,80€
Bianco Nobile al Vaniglia <sup>26</sup>	0,2l	4,60€
süß, Weißwein mit exotischem Vanillearoma	2cl	3,80€
Gingerino <sup>13,7</sup> (alkoholfrei)	0,1 l	2,30€
Grodino <sup>13,7</sup> (alkoholfrei)	0,1 l	2,30€

## *Spirituosen*

Amaretto	2cl	3,50 €
Averna <sup>7</sup>	2cl	3,50 €
Cynar <sup>7</sup>	2cl	3,50 €
Fernet Branka	2cl	3,50 €
Grappa	2cl	3,50 €
Limoncello	2cl	3,50 €
Ramazotti <sup>7</sup>	2cl	3,50 €
Sambucca	2cl	3,50 €
Baileys <sup>7,6</sup>	2cl	3,50 €
Haselnussbrand	2cl	3,50 €
Jägermeister	2cl	3,50 €
Kirschwasser	2cl	3,50 €
Williams	2cl	3,50 €

## *Alkoholfreie Getränke*

Grapos Cola <sup>6,7,14,4</sup>	0,2l / 0,4l	2,60 / 3,80 €
Grapos Orange <sup>12,14,5</sup>	0,2l / 0,4l	2,60 / 3,80 €
Grapos Spezi <sup>6,7,14,4,12,5</sup>	0,2l / 0,4l	2,60 / 3,80 €
Grapos Zitrone <sup>4,14</sup>	0,2l / 0,4l	2,60 / 3,80 €
Grapos Eistee Pfirsich <sup>4,14</sup>	0,2l / 0,4l	2,80 / 4,20 €
Grapos Apfel Schorle <sup>14,26,7</sup>	0,2l / 0,4l	2,60 / 3,80 €
Grapos Johanisbeer Schorle <sup>14,26,7</sup>	0,2l / 0,4l	2,60 / 3,80 €
Orangensaftschorle	0,2l / 0,4l	2,60 / 3,80 €
Coca Cola light <sup>6,7,14,4,8</sup>	0,2l / 0,4l	2,80 / 4,20 €
Coca Cola zero <sup>6,7,14,4,8</sup>	0,2l / 0,4l	2,80 / 4,20 €
Bitter Lemon <sup>13,14</sup>	Fl. 0,2l	2,80 €
Ginger Ale <sup>13,14</sup>	Fl. 0,2l	2,80 €
Orangina <sup>7</sup>	Fl. 0,2l	2,80 €
Teinacher Wasser still / mineral	Fl. 0,25l	2,30 €
Teinacher Wasser still / mineral	Fl. 0,5l	3,80 €
St. Pellegrino still / mineral	Fl. 0,25l	2,60 €
St. Pellegrino Aqua pana still	Fl. 0,5l	4,20 €

## *Säfte*

Orangensaft	0,2l / 0,4l	2,80 / 4,20 €
Apfelsaft	0,2l / 0,4l	2,80 / 4,20 €
Multivitaminsaft	0,2l / 0,4l	2,80 / 4,20 €
Maracujasaft	0,2l / 0,4l	2,80 / 4,20 €
Zwiefalter Apfelsaft Schorle   direktsaft	Fl. 0,33l	3,20 €
Zwiefalter Apfel-Johanisbeer Schorle     direktsaft	Fl. 0,33l	3,20 €

## ***Biere***

### **Vom Fass**

Zwiefalter Spezial Export <sup>a),c)</sup>	0,331 / 0,51	3,00 / 3,80 €
Zwiefalter Radler, süß oder sauer <sup>a),c)</sup> 4,14	0,331 / 0,51	3,00 / 3,80 €
Zwiefalter Hefe trüb <sup>a),c)</sup>	0,331 / 0,51	3,20 / 4,10 €
Zwiefalter Cola Weizen <sup>a),c)</sup>	0,331 / 0,51	3,20 / 4,10 €
Zwiefalter Pils <sup>c) g)</sup>	0,331	3,20 €

### **Flasche**

Zwiefalter Kristallklar <sup>a),c)</sup>	0,51	4,10 €
Zwiefalter Pilsener alkoholfrei <sup>c) g)</sup>	0,331	3,20 €
Zwiefalter Hefe, alkoholfrei <sup>a),c)</sup>	0,51	4,10 €
Zwiefalter - Engele, helles Bier <sup>c)</sup>	0,331	3,20 €
Preußens Pilsener <sup>c)</sup>	0,331	3,30 €

## ***Spumante/Sekt***<sup>26</sup>

Asti	0,11	3,80 €
Asti Flasche	0,751	22,80 €
Prosecco Spumante	0,11	4,10 €
Prosecco Spumante Flasche	0,751	24,80 €
Freixenet Cava Semi Sekt	0,11	3,80 €
Freixenet Cava Semi Flasche	0,751	22,80 €
Geldermann C-Blanche Sekt	0,11	4,20 €
Geldermann C-Blanche Flasche	0,751	26,20 €

## **Weine**<sup>26</sup>

### **Rotwein**<sup>26</sup>

Montepulciano D'Ábruzzo trocken, DOC Qualitätswein aus der Toscana, Italien	0,2l	4,60 €
Nero D'avola trocken, DOC Qualitätswein aus Sizilien, Italien	0,2l	4,60 €
Primitivo trocken, DOC Qualitätswein aus Italien	0,2l	4,60 €
Lambrusco süß, DOC Qualitätswein aus Emilia-Romana, Italien	0,2l	4,60 €
Roso Nobile al Cioccolata süß, mit einer Note feinsten Schokolade	0,2l	4,60 €
Trollinger mit Lemberger halb trocken, Qualitätswein Württemberg	0,2l	4,60 €

### **Weißwein**<sup>26</sup>

Nuragus di Cagliari trocken, DOC Qualitätswein aus Sardinien	0,2l	4,60 €
Pinot Grigio trocken, Qualitätswein aus Italien	0,2l	4,60 €
Frascati Spumante trocken, Schaumwein aus Rom, Italienisch	0,2l	4,60 €
Bianco Nobile al Vaniglia süß, edler Wein mit exotischem Vanillearoma, Deutschland	0,2l	4,60 €
Riesling trocken, Qualitätswein Deutschland	0,2l	4,60 €

### **Rosewein**<sup>26</sup>

Villa Mura rosato weich, fruchtig	0,2l	4,60 €
Spätburgunder Weis Herbst halbtrocken	0,2l	4,60 €
Schorle weiß/rot/rose	0,2l	3,40 €
Rotwein/ Weißwein/Rosewein	1,0l	20,80 €
Flasche Wein, auf Anfrage können wir Sie gerne beraten.	0,5l	10,40 €
	0,1l	2,80 €

## *Heißgetränke*

Espresso <sup>6</sup>	2,00 €
Espresso Macchiato <sup>6,21</sup>	2,20 €
Espresso doppio <sup>6</sup>	3,20 €
Espresso Coretto <sup>6</sup> mit Schuss	3,20 €
Cappuccino <sup>6,21</sup>	2,80 €
Latte Macchiato <sup>6,21</sup>	3,20 €
Kaffee <sup>6</sup> (auch entkoffeiniert)	2,40 €
Milchkaffee <sup>6,21</sup>	3,20 €
Heiße Schokolade <sup>21</sup>	2,70 €
mit Sahne <sup>21</sup>	3,00 €
Tee (verschiedene Sorten)	2,20 €

## *Dessert*

Affogato al caffè <sup>21),5),22),6)</sup>	3,20 €
Kugel Vanilleeis mit frischen Espresso übergossen	
Tiramisu <sup>6),21),17) a)</sup>	4,40 €
nach hauseigenem Rezept, alkoholhaltig	
Semi Freddo <sup>6),21),a)</sup>	5,80 €
halbgefrorenes Kaffeeis mit Biscuitnote	
Heiße Himbeeren auf Vanilleeis <sup>21)</sup>	7,00 €
Gemischtes Eis <sup>21),5),22)</sup> mit Sahne <sup>21)</sup> und Desertsauce	5,80 €
drei Kugeln Eis	
Kinder Eis Becher <sup>21),5),22)</sup> mit Schoko oder Erdbeersauce	3,80 €
zwei Kugeln Eis mit Smarties arrangiert	
Schokoladensoufflé <sup>a)17),21),22)</sup>	7,40 €
mit Vanilleeis <sup>21)</sup> und Himbeeren	

## *Suppe*

- 01 Tomatencremesuppe<sup>14,21,23</sup> 4,50 €  
Weitere Tagessuppen entnehmen Sie aus unserer Wochenkarte.

## *Vorspeisen*

- 101 Bruschetta<sup>a)</sup> 5,80 €  
mit Kirschtomatenwürfeln und Knoblauch
- 102 Carpaccio di Manzo 12,50 €  
Rucola und Parmesansplitter<sup>4,21</sup> auf dünn geschnittenem,  
rohem Rinderfilet
- 103 Caprese 8,80 €  
Mozzarella<sup>4,21</sup> und Tomaten
- 104 Antipasti di Verdure 9,80 €  
frisches gebratenes Gemüse
- 105 Piatto Museum 13,80 €  
Vorspeisekreation nach Art des Huases
- 106 Miesmuscheln in Weißweinsosse<sup>23,26</sup> 13,50 €
- 107 Ricotta Toscana 7,50 €  
Gebackener Schafskäse<sup>4,21</sup> mit Knoblauch und Petersilie

Zu den Vorspeisen servieren wir unser hausgemachtes Brot<sup>t<sup>a</sup>),21)</sup>!



## *Salate*<sup>14),23)</sup>

301	<b>Kleiner Beilagensalat</b> gemischter grüner Salat mit Paprika, Karotten und Tomaten	4,50 €
302	<b>Insalata Mista</b> großer gemischter grüner Salat mit Paprika, Karotten und Tomaten	7,80 €
303	<b>Insalata Pomodoro</b> Tomaten und Zwiebeln	7,00 €
304	<b>Insalata Rucola e Parmigiano</b> Rucola Salat mit Cherrytomaten und Parmesan <sup>21)</sup>	8,50 €
305	<b>Insalata Italia</b> gemischter Salat mit Schinken <sup>26,4,</sup> Käse <sup>21)</sup> und schwarzen Oliven <sup>3</sup>	9,00 €
306	<b>Insalata Capricciosa</b> gemischter Salat mit Ei <sup>17</sup> Oliven <sup>3</sup> und Artischocken	9,50 €
307	<b>Insalata Tonno</b> gemischter Salat mit Tunfisch <sup>18)</sup>	9,50 €
308	<b>Insalata Hechingen</b> großer gemischter Salat mit Putenstreifen, Pilzen, Mozzarella <sup>21)</sup> , Kirschtomaten und Oliven <sup>3</sup>	12,80 €
309	<b>Insalata di Mare</b> großer gemischter Salat mit Meeresfrüchten <sup>28),16</sup>	13,80 €

Alle Salate werden mit unserem selbst gemachten Dressing angemacht.<sup>23,e),c),26,7</sup>

Zu jedem Salat (außer Beilagensalat) servieren wir Ihnen knuspriges Pizzabrot<sup>a)</sup>.

## **Pizza<sup>17,21,e)</sup> Ø30cm**

Alle Pizzen sind mit Käse<sup>1</sup> und Tomatensauce<sup>14,9</sup> zubereitet.

Jeder weitere Belag, Aufpreis: 0,50.-€

Meeresfrüchte<sup>16,28</sup>, Tunfisch<sup>18</sup>, Sardellen<sup>18</sup>, Garnelen<sup>16</sup>,  
Kapern, Rucola, Parmaschinken<sup>2</sup>: je 1.- €

401	Pizzabrot <sup>23,5,7</sup> nach Art des Hauses, mundgerecht geschnitten	4,00 €
402	Margherita	7,00 €
403	Salami Salami <sup>7,2,4,5</sup>	8,00 €
404	Prosciutto Schinken <sup>26,4</sup>	8,00 €
405	Funghi Frische Pilze	8,00 €
406	Roma Schinken <sup>26,4</sup> • Salami <sup>7,2,4,5</sup> • frische Pilze	9,00 €
407	Pipo Schinken <sup>26,4</sup> • Salami <sup>7,2,4,5</sup>	8,50 €
408	Anastasia Schinken <sup>26,4</sup> • Paprika • Artischocken	9,50 €
409	Hawaii Schinken <sup>26,4</sup> • Ananas	8,50 €
410	Rio Schinken <sup>26,4</sup> • frische Pilze	8,50 €
411	Luis Schinken <sup>26,4</sup> • Mais	8,50 €
412	Calzone Schinken <sup>26,4</sup> • Salami <sup>7,2,4,5</sup> • frische Pilze • (gefüllt) mit Käse überbacken	9,50 €
413	Vegetaria Paprika • frische Pilze • Oliven <sup>3</sup> • Brokkoli	9,50 €
414	Capriciosa Schinken <sup>26,4</sup> • frische Pilze • Oliven <sup>3</sup> • Artischocken	10,00 €
415	Quattro Stagioni Schinken <sup>26,4</sup> • Salami <sup>7,2,4,5</sup> • frische Pilze • Paprika	9,50 €
416	Quattro Formagio Emmentaler <sup>1</sup> • Parmesan <sup>1,21</sup> • Mozzarella <sup>1,21</sup> • Gorgonzola <sup>1,21</sup>	9,50 €
417	Rucola Rucola • frische Tomatenwürfel • Parmesan <sup>1,21</sup>	9,00 €

418	Caprese Frische Tomaten • Mozzarella <sup>1,21</sup>	9,00 €
419	Tonno Tunfisch <sup>18</sup> • Zwiebeln	10,50 €
420	Frutti di Mare Meeresfrüchte <sup>16,28</sup> • Knoblauch	11,00 €
421	Gamberetti Krabben <sup>16</sup>	10,50 €
422	Diavolo scharf Salami <sup>7,2,4,5</sup> • Oliven <sup>3</sup> • Peperoni	9,00 €
423	Siciliana Oliven <sup>3</sup> • Sardellen <sup>18</sup> • Kapern	10,50 €
424	Hechingen Rucola • Parmaschinken <sup>2</sup> • frische Tomaten • Parmesan <sup>1,21</sup>	11,00 €
425	Bolognese Hackfleischsauce <sup>14,23</sup> und Parmesan	9,00 €
426	Popey Spinat • Knoblauch • Ei <sup>17</sup>	9,00 €
427	Tiho Schinken <sup>26,4</sup> • Salami <sup>7,2,4,5</sup> • Speck <sup>2,4</sup> • Zwiebeln • Ei <sup>17</sup>	10,50 €
428	Balkan Schinken <sup>26,4</sup> • frische Pilze • Paprika • Zwiebeln	9,50 €
429	Familien Pizza (für 3 Pers.) 50 x 35 cm Margherita, jeder weitere Belag, Aufpreis 1,50 € Ausgenommen davon, Meeresfrüchte, Parmaschinken, Tunfisch, Rucola, Sardellen, Garnelen, Kapern, Artischocken, ist der Aufpreis 2,50 €	17,00 €
430	Party Pizza (für 4 Pers.) 60 x 40 cm Margherita, jeder weitere Belag, Aufpreis 2,00 € Ausgenommen davon, Meeresfrüchte, Parmaschinken, Tunfisch, Rucola, Sardellen, Garnelen, Kapern, Artischocken, ist der Aufpreis 3,50 €	21,00 €

## ***Nudelgerichte***

Für Allergiker bieten wir gluten- und laktose freie Nudeln an.  
Wir berechnen 1,- Aufpreis auf ein Nudelgericht Ihrer Wahl.  
Nudelgerichte kleine Portion, Abschlag 2,- €.

### **Spaghetti<sup>e)</sup>**

501	Napoli Tomatensauce <sup>14,23</sup>	7,50 €
502	Aglio e olio Knoblauch • Olivenöl (scharf) • Kirschtomaten	7,50 €
503	Bolognese <sup>14,23</sup> Hackfleischsauce mit Rind und Schweinefleisch	8,50 €
504	Carbonara Speck <sup>2</sup> • Eier <sup>17</sup> • Sahne <sup>21</sup> • Käse <sup>1</sup>	9,50 €
505	Gamberetti Krabben <sup>16</sup> • Knoblauch • mit frischen Tomaten (pikant)	10,50 €
506	Frutti di Mare Meeresfrüchte <sup>16,21</sup> in Tomatesauce <sup>14</sup> mit frischen Tomatenstücken und Knoblauch (pikant)	11,50 €

### **Rigatoni<sup>e)</sup> / Penne<sup>e)</sup>**

521	Rose Tomaten-Sahnesauce <sup>14,23,21</sup>	7,50 €
522	Bolognese <sup>14,23</sup> Hackfleischsauce mit Rind und Schweinefleisch	8,50 €
523	Laura <sup>4,23,21</sup> Bolognesesauce mit Sahne verfeinert	8,50 €
524	Alla Panna Sahnesauce <sup>21</sup> mit Schinken <sup>26,4</sup>	8,50 €
525	Quattro Formaggio <sup>1,21</sup> Sahnesauce mit Emmentaler • Parmesan • Mozzarella • Gorgonzola	10,00 €
526	Salmone <sup>14,23,21,18</sup> Tomaten-Sahnesauce mit frischen Lacksstücken <sup>18</sup>	11,50 €
527	Arrabiata <sup>14,23,3</sup> Pikante Tomatensauce mit Kapern und Oliven	9,50 €
528	Costantino Tomaten-Sahnesauce <sup>14,23,21</sup> mit Schinken <sup>26,4</sup> • Pilze • Erbsen und Parmesansplitter <sup>1,21</sup>	10,50 €
529	Juliane Sahnesauce <sup>21</sup> mit Zwiebeln • Speck <sup>2,4</sup> • Spinat • Pilze	10,50 €

### **Gnocchi**<sup>e),17,21,26</sup>

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 541 | <b>Gorgonzola</b> <sup>1,21</sup><br>Sahne-Gorgonzolasauce   | 10,00 € |
| 542 | <b>Quattro Formaggio</b> <sup>1,21</sup><br>Sahnesauce mit Emmentaler • Parmesan • Mozzarella • Gorgonzola | 10,50 € |
| 543 | <b>Montanara</b> <sup>1,21</sup><br>Sahnesauce mit Spinat und Pilze  | 9,50 €  |
| 544 | <b>Maremonte</b> <sup>1,21</sup><br>Sahnesauce mit Spinat und Krabben <sup>16</sup>                        | 10,50 € |

### **Tortellini**<sup>e),14, Schweinefleisch und Mortadela</sup>

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 551 | <b>Alla Panna</b><br>Sahnesauce <sup>21</sup> mit Schinken  | 9,50 €  |
| 552 | <b>Costantino</b><br>Tomaten-Sahnesauce <sup>14,23,21</sup> mit Schinken <sup>26,4</sup> • Pilze •<br>Erbsen und Parmesansplitter <sup>1,21</sup> | 11,00 € |

### **Pasta al Forno** (mit Käse überbacken)<sup>14,23,21,e)</sup>

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 561 | <b>Rigatoni al Forno</b> <sup>14,23,21,e)</sup><br>Bolognesesauce mit Sahne und Schinken <sup>26,4</sup>                    | 10,00 € |
| 562 | <b>Lasagne</b><br>Nudelplatten-Auflauf mit Bolognese-Sahnesauce <sup>14,23,21,</sup><br>Erbsen und Schinken <sup>26,4</sup> | 10,50 € |

### **Tagliatelle**<sup>a),17</sup> (frische Bandnudeln)

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 571 | <b>Tagliatelle ale Verdure</b><br>in Olivenöl, mit Zucchini, Karotte, Pilze und Parmesan <sup>1,21</sup>                         | 10,50 € |
| 572 | <b>Tagliatelle al Tartuffo</b><br>in Sahnesauce <sup>14,23,21,</sup> verfeinert mit Trüffel und Parmesansplitter <sup>1,21</sup> | 13,50 € |

### **Reisgerichte**

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 601 | <b>Risotto Frutti di Mare</b><br>Meeresfrüchte <sup>16,21</sup> mit frischen Tomatenstücken und Knoblauch | 11,50 € |
| 602 | <b>Risotto Funghi di Bosco</b><br>mit Waldpilz Mischung und Parmesan <sup>1,21</sup>                      | 10,00 € |

## ***Fleischgerichte***

### **Geflügel**

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 701 | Hähnchen Filet vom Grill<br>mit Salat   | 14,20 € |
| 702 | Hähnchen Filet natur vom Grill<br>mit gebratenem gemischtem Gemüse  | 15,60 € |
| 703 | Putensteak mit Käse <sup>21)</sup> überbacken<br>mit Spätzle <sup>e),21)</sup> und dazu Champignonrahmsauce <sup>e),21)</sup> | 15,80 € |

### **Schwein**

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 711 | Paniertes Schnitzel <sup>e),17)</sup><br>mit Pommes oder Spätzle <sup>e),21),17)</sup> dazu Rahmsauce <sup>e),21)</sup>         | 14,80 € |
| 712 | Schweineschnitzel <sup>e),17)</sup> nach Jäger-Art,<br>dazu Spätzle <sup>a),21),17)</sup> und Pilzbratensauce <sup>e),21)</sup> | 14,80 € |
| 713 | Schweinefilet in Rahmchampignonsauce <sup>a),21)</sup> ,<br>dazu Spätzle <sup>a),21),17)</sup> oder Krokette <sup>a),21)</sup>  | 17,50 € |
| 714 | Picatta Milanese mit Spaghetti <sup>a)</sup> Bolognese <sup>14,23,e)</sup><br>Schweineschnitzel <sup>e),21)</sup>               | 17,20 € |
| 715 | Saltimbocca alla Romana<br>Schweinefilet mit Parmaschinken, Salbei, in Weißweinsauce mit Tagliatelle                            | 18,60 € |

### **Rind**

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 723 | Rumpsteak mit Kräuterbutter <sup>21)</sup> und gemischtem Salat  | 18,40 € |
| 724 | Rindersteak mit Bratkartoffeln   | 21,60 € |
| 725 | Zwiebelrostbraten, dazu Spätzle <sup>a),21),17)</sup><br>und Bratensauce <sup>a)</sup>   | 20,80 € |
| 726 | Rindersteak mit feiner Gorgonzolasauce <sup>a),21)</sup><br>und Gnocchi <sup>e),17,21,26)</sup>  | 21,60 € |
| 727 | Tagliata Piemontese (lauwarmes Gericht)<br>Rumpsteak filetiert, auf Rucolabett mit Parmesansplitter <sup>21)</sup> Trüffel<br>und Balsamicotropfen, dazu Tagliatelle <sup>a),17)</sup> | 23,60 € |

### **Museumteller**

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 728 | Schweinefilet, Rindersteak, Hähnchenbrustfilet<br>mit überbackenen Spätzle <sup>a),21),17)</sup> und Rahmsoße <sup>e),21)</sup> . | 24,30 € |
| 729 | Rinderfilet (250g) mit Trüffelcreme und Tagliatelle   | 28,70 € |

Bei Fleischgerichten können Sie kleine Portionen wählen, Abschlag 2,- €  
Sie können bei Fleischgerichten die Beilage individuell wählen, von Tagliatelle,  
Pommes, Spätzle, und Krokette. Nachschlag auf Anfrage pro Beilage 3,50 €  
Bei Saucen Rahm- oder Bratensauce, Nachschlag 1,30 €

## ***Kinderkarte***

801	Kinderschnitzel <sup>9),17)</sup> dazu Pommes oder Spätzle <sup>a),21),17)</sup> mit Rahmsauce <sup>a),21)</sup>	7,50 €
802	Pommes mit Ketchup <sup>4,7,8)</sup> und Majonese <sup>21),17)</sup>	3,50 €
803	Spätzle <sup>a),21),17)</sup> mit Rahmsauce <sup>a),21)</sup>	3,50 €
804	Nudeln <sup>a)</sup> mit Tomaten <sup>14,23)</sup> - oder Sahnesauce <sup>21)</sup>	4,00 €
	Kinder Eis Becher <sup>21),5),22)</sup> mit Schoko oder Erdbeersauce zwei Kugeln Eis mit Smarties arrangiert	3,80 €
	Kugel Eis <sup>21),5),22)</sup> Schokolade, Vanillie, Erdbeere	1,20 €

# *Allergikerhinweise*

Liebe Gäste,

weitere Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Für Allergiker bieten wir gluten- und laktosefreie Nudeln an.

## **Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe, Allergene:**

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1) Phospat  | 16) Krebstiere                 |
| 2) geraucht   | 17) Eier                       |
| 3) geschwärzt   | 18) Fisch                      |
| 4) Konservierungsstoffe                                 | 19) Erdnüsse                   |
| 5) Geschmackverstärker                                  | 20) Soja                       |
| 6) Koffeinhaltig  | 21) Milch / Laktose            |
| 7) mit Farbstoff  | 22) Schalenfrüchte, Pinien     |
| 8) mit künstlichen Süßstoffen<br>(enthält Phenylalanin) | 23) Sellerie                   |
| 9) mit Konservierungsstoffm<br>Benzoessäure             | 24) Senf                       |
| 10) Brennwert 100ml=1,1KJ (0,26Kcal)                    | 25) Sesam                      |
| 11) mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam<br>und Saccharin    | 26) Schwefeldioxid und Sulfide |
| 12) gefärbt mit Beta-Carotin                            | 27) Lupinen                    |
| 13) chininhaltig  | 28) Weichtiere                 |
| 14) mit Säuerungsmittel                                 |                                |
| 15) Glutenhaltiges Getreide:                            |                                |
| a) Weizen   |                                |
| b) Roggen   |                                |
| c) Gerste   |                                |
| d) Hafer  |                                |
| e) Dinkel   |                                |
| f) Kamut und Hybridstämme                               |                                |